



S.C. INTERPAXAROMA S.R.L.

Jud. Bistrița-Năsăud, Mun. Bistrița, Str. Eroilor, Nr.6a

**PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE
PENTRU ANUL : 2025**

Întocmit de Nițu Andrei Nicolae – SC EcoSimplu SRL



CUPRINS

CAPITOL I – Introducere	3
1.1. Context și justificare	3
1.2. Descriere companie	4
1.3. Date generale companie.....	4
 CAPITOL II – Măsuri de reducere a risipei alimentare	5
2.1. Angajamentul companiei	5
2.2. Măsuri operaționale de prevenire și reducere a risipei alimentare	6
2.3. Măsuri de comunicare privind prevenirea risipei alimentare	7
2.4. Măsuri de monitorizare comunicare privind prevenirea risipei alimentare	9
 ANEXA Nr. 1. Abrevieri	10

I. INTRODUCERE

1.1. CONTEXT ȘI JUSTIFICARE

Risipa alimentară reprezintă una dintre cele mai importante probleme la nivel global și european, estimându-se că o parte semnificativă din alimentele produse pentru consumul uman se pierde sau este irosită pe parcursul lanțului alimentar. Acest fenomen generează consecințe importante atât din punct de vedere economic, prin pierderi financiare pentru operatorii economici, cât și din punct de vedere al protecției mediului, prin utilizarea ineficientă a materiilor prime, energiei și altor resurse, precum și prin creșterea cantităților de deșeuri alimentare generate.

În activitatea unei cofetării, risipa alimentară poate apărea pe întregul flux operațional, respectiv în etapa de aprovizionare cu materii prime, în procesul de producție și preparare, în depozitare, expunere și comercializare, precum și la nivelul consumului final. Specificul produselor de cofetărie caracterizate printr-un grad ridicat de perisabilitate, condiții stricte de păstrare și termene reduse de valabilitate, determină un risc crescut de apariție a risipei alimentare.

Principalele cauze care pot genera risipă în activitatea societății sunt reprezentate de caracterul perisabil al produselor, fluctuațiile cererii, sezonalitatea comenzilor, planificarea necorespunzătoare a producției, condițiile neoptime de depozitare sau manipulare, precum și comportamentul consumatorilor. În cazul produselor realizate la comandă, precum torturile, prăjiturile sau produsele pentru evenimente, un rol important îl are și corelarea exactă a producției cu solicitările clienților.

În conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, societatea are obligația de a implementa măsuri de prevenire și reducere a risipei, aplicate în următoarea ordine: prevenirea generării risipei, reducerea cantităților de alimente risipite, redistribuirea produselor pentru consum uman, inclusiv prin comercializare la preț redus sau transfer cu titlu gratuit, utilizarea alternativă, acolo unde este cazul, și eliminarea controlată, exclusiv ca ultimă soluție.

Această abordare urmărește utilizarea eficientă a resurselor, optimizarea procesului de producție și menținerea produselor în circuitul consumului uman pentru o perioadă cât mai mare, contribuind astfel la reducerea impactului asupra mediului și la desfășurarea unei activități responsabile.

1.2. DESCRIERE COMPANIE

INTERPAXAROMA SRL, cunoscută comercial sub denumirea Cofetăria Doris, este o societate românească cu experiență îndelungată în domeniul producției și comercializării produselor de cofetărie, deserturi personalizate. Societatea își desfășoară activitatea prin intermediul unui laborator propriu de producție, în care sunt realizate produse destinate atât vânzării directe, cât și evenimentelor speciale, precum nunți, botezuri, aniversări și alte ocazii festive.

Portofoliul societății cuprinde o gamă diversificată de produse, incluzând torturi personalizate, torturi pentru nunți și botezuri, prăjituri, candy bar-uri și alte deserturi realizate la comandă, adaptate cerințelor și preferințelor clienților. Diversitatea produselor și caracterul personalizat al comenzilor permit o planificare atentă a materiilor prime și a volumelor de producție, contribuind la reducerea surplusului alimentar.

Activitatea societății este organizată pe principii de eficiență și responsabilitate, producția fiind realizată în principal pe bază de comandă fermă și estimări de vânzări, în funcție de solicitările clienților și istoricul cererii. Această modalitate de organizare permite dimensionarea corespunzătoare a cantităților produse și reduce riscul de supraproducție, reprezentând o măsură esențială de prevenire a risipei alimentare.

În ceea ce privește gestionarea materiilor prime și a produselor finite, societatea aplică proceduri interne de monitorizare a stocurilor și a termenelor de valabilitate, inclusiv utilizarea principiului FIFO („primul intrat – primul ieșit”), astfel încât ingredientele și produsele cu termen mai apropiat să fie utilizate sau comercializate cu prioritate.

1.3. DATE GENERALE COMPANIE

Denumire societate : INTERPAXAROMA SRL

CUI : 16404250

Număr de ordine în Registrul Comerțului : J2004000350064

Adresă sediu social: Jud. Bistrița-Năsăud, Mun. Bistrița, Str. Eroilor, Nr.6a

Cod CAEN principal : 1071 - Fabricarea painii; fabricarea prajiturilor si a produselor proaspete de patiserie

II. MĂSURI DE REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

2.1. ANGAJAMENTUL COMPANIEI

INTERPAXAROMA SRL, operator economic din sectorul agroalimentar, activ în domeniul producției și comercializării produselor de cofetărie și a deserturilor realizate la comandă, aplică un sistem organizat de prevenire și diminuare a risipei alimentare, adaptat specificului activității desfășurate.

Prezentul plan, aferent perioadei ianuarie – decembrie 2025, este elaborat în conformitate cu prevederile legislației naționale privind prevenirea și diminuarea risipei alimentare, respectiv Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, cu modificările și completările ulterioare, precum și Hotărârea Guvernului nr. 51/2019 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare a acesteia. Conform prevederilor legale, diminuarea risipei alimentare reprezintă un obiectiv urmărit de toți operatorii economici din sectorul agroalimentar, aceștia având obligația de a adopta măsuri de prevenire și reducere a risipei, cu respectarea ierarhiei stabilite de lege: prevenire, reducere, redistribuire pentru consum uman și, în subsidiar, alte forme de valorificare sau eliminare.

Prin specificul activității sale, societatea se încadrează în principal în categoria operatorilor care desfășoară activități de prelucrare și procesare a produselor alimentare, iar în secundar în categoria operatorilor care desfășoară activități de depozitare, distribuție și comercializare.

INTERPAXAROMA SRL își asumă reducerea risipei alimentare printr-o abordare preventivă și organizată, adaptată specificului produselor de cofetărie caracterizate prin perisabilitate ridicată și termene scurte de valabilitate. Societatea urmărește utilizarea eficientă a materiilor prime, optimizarea stocurilor, limitarea pierderilor tehnologice și menținerea produselor în circuitul consumului uman pentru o perioadă cât mai mare, inclusiv prin comercializarea la preț redus a produselor apropiate de termenul de valabilitate și redistribuirea celor rămase, în condiții de siguranță alimentară, prin transfer cu titlu gratuit către angajați.

Prin prezentul plan, INTERPAXAROMA SRL urmărește prevenirea supraproducției și a expirării produselor, reducerea cantităților nevândute sau eliminate, optimizarea proceselor de aprovizionare, producție și comercializare, precum și monitorizarea internă a cantităților și cauzelor risipei alimentare.

2.2. MĂSURI OPERAȚIONALE DE PREVENIRE ȘI REDUCERE A RISIPEI ALIMENTARE

INTERPAXAROMA SRL aplică un set de măsuri operaționale concrete pentru prevenirea și diminuarea risipei alimentare, structurate în conformitate cu ierarhia prevăzută de Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, respectiv prevenirea generării risipei, reducerea cantităților de produse alimentare risipite, valorificarea acestora prin redistribuire pentru consum uman și, doar în ultimă instanță, eliminarea controlată, cu respectarea legislației aplicabile.

În activitatea curentă, societatea acordă prioritate măsurilor de prevenire, având în vedere specificul produselor de cofetărie, caracterizate printr-un grad ridicat de perisabilitate, condiții stricte de păstrare și termene reduse de valabilitate. Din acest motiv, prevenirea supraproducției reprezintă principala măsură operațională aplicată de societate. Producția este planificată zilnic și săptămânal în funcție de comenzile ferme primite, de istoricul vânzărilor, de sezonabilitate, de perioadele cu cerere crescută (sărbători, evenimente festive, weekend-uri), precum și de experiența comercială acumulată în activitatea curentă. Prin această abordare, societatea urmărește dimensionarea optimă a cantităților produse, evitând realizarea unor volume care depășesc necesarul real.

În paralel, INTERPAXAROMA SRL aplică măsuri de gestionare eficientă a materiilor prime și a produselor finite, prin monitorizarea permanentă a stocurilor și aplicarea principiului FIFO („primul intrat – primul ieșit”), astfel încât ingredientele și produsele cu termen de valabilitate mai apropiat să fie utilizate sau comercializate cu prioritate. Stocurile sunt verificate zilnic, iar personalul responsabil urmărește termenul de valabilitate, condițiile de depozitare și rotația produselor în vitrine și spațiile de stocare.

Un rol important în reducerea risipei alimentare îl are și instruirea periodică a personalului, care este responsabilizat în mod constant cu privire la manipularea corectă a materiilor prime și a produselor finite, respectarea gramajelor și a rețetelor stabilite, utilizarea eficientă a ingredientelor, precum și reducerea pierderilor tehnologice rezultate în procesul de producție. Totodată, personalul este instruit cu privire la respectarea condițiilor de depozitare, rotația produselor și prevenirea deteriorării acestora pe parcursul fluxului operațional. Prin respectarea strictă a procedurilor interne și prin monitorizarea permanentă a activităților desfășurate, societatea urmărește diminuarea rebuturilor și reducerea cantităților de produse care pot deveni improprii consumului din cauze operaționale sau erori de manipulare.

Ca măsură directă de reducere a risipei alimentare, produsele aflate aproape de expirarea termenului de valabilitate sunt comercializate la preț redus, fiind etichetate distinct și expuse vizibil pentru informarea clienților. Această măsură permite menținerea produselor în circuitul consumului uman pentru o perioadă cât mai mare și contribuie la reducerea cantităților eliminate.

În situația în care anumite produse rămân nevândute, dar sunt încă sigure pentru consum și respectă cerințele de siguranță alimentară, societatea aplică măsura redistribuirii prin transfer cu titlu gratuit către angajații proprii, în calitate de consumatori finali. Această practică contribuie la diminuarea risipei alimentare și la valorificarea produselor care nu mai pot fi comercializate în condiții optime.

Pentru produsele care nu mai pot fi utilizate pentru consum uman, societatea aplică măsuri de eliminare controlată, în conformitate cu prevederile legale privind gestionarea deșeurilor și cu respectarea normelor de siguranță alimentară, această opțiune fiind utilizată exclusiv după epuizarea tuturor măsurilor de prevenire, reducere și valorificare.

Prin aplicarea acestor măsuri, INTERPAXAROMA SRL demonstrează implementarea efectivă a principiilor de prevenire și diminuare a risipei alimentare, contribuind la utilizarea responsabilă a resurselor, optimizarea proceselor operaționale și reducerea impactului asupra mediului.

2.3. MĂSURI DE COMUNICARE PRIVIND PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE

Societatea asigură informarea și conștientizarea permanentă a personalului propriu cu privire la importanța prevenirii și diminuării risipei alimentare, considerând implicarea angajaților un element esențial pentru aplicarea eficientă a măsurilor stabilite în cadrul planului. Având în vedere specificul activității de cofetărie unde produsele au un grad ridicat de perisabilitate și necesită condiții stricte de păstrare și manipulare, comunicarea internă are un rol important în reducerea pierderilor și în menținerea produselor în circuitul consumului uman.

În acest sens, societatea organizează comunicări interne periodice și instruirii specifice, adaptate activităților desfășurate în laboratorul de producție, în spațiile de depozitare și în zona de comercializare. Se realizează cel puțin o comunicare anuală internă privind obiectivele de reducere a risipei alimentare, măsurile implementate și responsabilitățile personalului, în

conformitate cu prevederile legislației în vigoare. Această comunicare are rolul de a asigura o înțelegere unitară a obligațiilor fiecărui angajat și de a integra principiile prevenirii risipei în activitatea zilnică.

Totodată, personalul este instruit periodic cu privire la aplicarea măsurilor operaționale care contribuie la diminuarea risipei alimentare, cu accent pe gestionarea eficientă a stocurilor prin aplicarea principiului FIFO („primul intrat – primul ieșit”), monitorizarea permanentă a termenelor de valabilitate ale materiilor prime și produselor finite, precum și verificarea condițiilor de depozitare și păstrare specifice fiecărei categorii de produse. Instruirea vizează, de asemenea, manipularea și depozitarea corespunzătoare a prăjiturilor, torturilor, produselor și a altor preparate specifice cofetăriei, astfel încât să fie evitate deteriorarea, contaminarea sau pierderile generate de erori operaționale. Un aspect important îl reprezintă și valorificarea prioritară a produselor aflate aproape de expirarea termenului de valabilitate, prin identificarea acestora în timp util și includerea lor în circuitul comercial înainte de expirare.

Un accent deosebit este pus pe comunicarea către personalul din zona de vânzare și relația directă cu clienții, astfel încât produsele aflate la ofertă, comercializate la preț redus, să fie promovate corespunzător și vizibil, iar clienții să fie informați în mod clar, transparent și complet cu privire la aceste produse. Personalul este instruit să prezinte aceste oferte într-un mod profesionist, încurajând achiziționarea produselor care se apropie de termenul de valabilitate și promovând un comportament de consum responsabil. Prin această abordare, societatea contribuie la menținerea produselor în circuitul consumului uman pentru o perioadă cât mai mare și la reducerea cantităților de produse care ar putea deveni deșeuri alimentare.

De asemenea, societatea urmărește responsabilizarea permanentă a angajaților prin integrarea acestor principii în activitatea curentă și prin încurajarea identificării rapide a situațiilor care pot genera pierderi, cum ar fi depozitarea necorespunzătoare, manipularea defectuoasă, supraproducția, porționarea incorectă sau necorelarea producției cu cererea reală. Comunicarea internă are un caracter practic și operațional, fiind orientată către reducerea erorilor umane, optimizarea fluxului de lucru, utilizarea eficientă a resurselor și materiilor prime, precum și îmbunătățirea continuă a proceselor interne care pot influența nivelul risipei alimentare.

2.4. MĂSURI DE MONITORIZARE PRIVIND PREVENIREA RISIPEI ALIMENTARE

Societatea asigură monitorizarea permanentă a cantităților de produse alimentare nevândute sau eliminate, în scopul identificării cauzelor care generează risipa alimentară și al optimizării continue a proceselor interne. Această activitate are un caracter operațional și vizează corelarea permanentă a producției cu nivelul real al cererii, precum și reducerea pierderilor pe întreg fluxul de producție și comercializare.

În acest context, sunt analizate în mod constant situațiile în care apar excedente de produse, fiind realizată o evaluare periodică a sortimentelor cu rulaj redus. Informațiile rezultate sunt utilizate pentru ajustarea volumelor de producție, optimizarea structurii sortimentale și prevenirea supraproducției.

Rezultatele monitorizării contribuie la îmbunătățirea continuă a activității, prin adaptarea cantităților produse și a sortimentelor în funcție de preferințele consumatorilor și de comportamentul de cumpărare, reducând astfel riscul de acumulare a produselor nevândute.

În ceea ce privește redistribuirea alimentelor, societatea nu apelează în prezent la un contract-cadru cu operatori receptori, în sensul art. 2 alin. (6) din Legea nr. 217/2016, întrucât produsele sunt valorificate cu prioritate prin comercializare, inclusiv prin aplicarea de reduceri de preț pentru produsele aflate aproape de termenul de valabilitate. Cantitățile de produse nevândute sunt, în general, foarte reduse, ca urmare a unei dimensionări corecte a producției, iar în situațiile în care acestea nu pot fi valorificate comercial sunt acordate ocazional, cu titlu gratuit, angajaților.

Produsele care nu mai pot fi valorificate sunt eliminate prin intermediul unor operatori economici autorizați, cu respectarea prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, inclusiv ale H.G. nr. 856/2002, OUG nr. 92/2021 și HG nr. 1061/2008.

Anexa 1 - Abrevieri

Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare	Legea nr. 217/2016
Hotărârea nr. 51/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare	H.G. nr. 51/2019
Hotararea Guvernului nr. 856/2002 privind evidența gestiunii deșeurilor și pentru aprobarea listei cuprinzând deșeurile, inclusiv deșeurile periculoase	H.G. nr. 856/2002
Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 92/2021 privind regimul deșeurilor	O.U.G. nr. 92/2021
Hotararea Guvernului nr. 1061/2008 privind transportul deșeurilor periculoase și nepericuloase pe teritoriul României	HG nr. 1061/2008